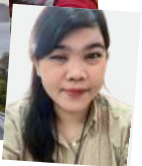


Rekomendasi Penerapan SNI 3389:2023 Cabai Kering untuk Menekan Ketergantungan Impor dan Meningkatkan Daya Jual Cabai Kering Lokal

Penulis:

Ermi Sukasih, Ira Mulyawanti dan Imia Ribka Banurea

Balai Besar Perakitan dan Modernisasi Pascapanen Pertanian
Jl. Tentara Pelajar No. 12 Cimanggu, Bogor, Jawa Barat



A. Latar Belakang

Cabai merupakan komoditas hortikultura strategis yang sangat fluktuatif. Permintaan dan penawaran di pasar yang tidak seimbang diakibatkan karena gangguan pasokan di pasaran. Jumlah penduduk Indonesia yang saat ini mencapai lebih dari 230 juta jiwa merupakan pasar dan sekaligus konsumen potensial cabai. Saat ini minat masyarakat sudah mulai beralih dari cabai segar ke cabai kering, karena selain harganya lebih stabil, beberapa kuliner lebih praktis dan ekonomis menggunakan cabai kering daripada bentuk segarnya. Hal ini terbukti dengan adanya perdagangan cabai kering di pasar-pasar besar, tradisional dan supermarket dimana suplai cabai kering terbesar berasal dari impor (India) yang mencapai 90% dari total pasokan. Impor cabai kering hingga kurun waktu 2022 di Indonesia lebih besar dari pada eksportnya. Impor terbesar adalah cabai kering dari India sebesar ± 30 ton, kemudian disusul cabai kering dari Cina sebesar ± 2 ton.

Hingga saat ini belum ada persyaratan yang jelas untuk persyaratan impor cabai kering melainkan hanya penerapan *Good Handling Practices* (GHP) dan *Good Agricultural Practices* (GAP) dari negara asalnya. Mencuatnya kasus tercemarnya etilen oksida dalam bubuk cabai kering pada bumbu mie instan yang diproduksi di Indonesia yang mendapatkan penolakan dari negara lain, menunjukkan lemahnya regulasi dan *barrier* pada impor cabai kering di Indonesia karena ternyata bubuk cabai yang tercemar tersebut berasal dari cabai kering yang di impor dari India.

Revisi SNI terkait mutu cabai kering sudah terbit pada tahun 2023, yaitu SNI 3389:2023 Cabai kering, dimana di dalamnya telah dilakukan penyesuaian-penyesuaian parameter mutu sesuai dengan perkembangan dan kebutuhan keamanan pangan. Dengan terbitnya SNI tersebut, seharusnya dapat mengatasi masalah keberagaman

mutu cabai kering yang beredar di pasaran terutama untuk kadar air dan warnanya. Namun, karena SNI tersebut belum tersosialisasikan dengan optimal menyebabkan penerapannya juga masih sangat kurang oleh produsen lokal dan juga oleh importir. Rekomendasi penerapan SNI 3389:2023 Cabai kering selain dapat sebagai *barrier* atas masuknya cabai kering impor juga menjadi pedoman dan dasar dalam pengawasan produk agar tidak merugikan pihak-pihak tertentu dan meningkatkan kelas dari cabai kering lokal karena lebih terjamin dari aspek keamanan pangannya. UMKM pangan yang menerapkan standar mutu cabai kering masih sangat kecil (<1%) sehingga merupakan tantangan yang harus dihadapi. Beberapa pelaku usaha cabai kering telah produksi cabai kering dengan teknologi hasil penelitian dan pengembangan salah satunya dengan menggunakan *solar dryer* sehingga memerlukan standar untuk mengklaim bahwa produknya telah memenuhi kriteria mutu dan standar keamanan pangan menuju kearah pemasaran global.

B. Praanggapan

Penerapan SNI 3389:2023 Cabai kering yang diberlakukan kepada importir dan juga konsumen cabai kering lokal dapat menekan ketergantungan impor cabai kering dan meningkatkan daya jual cabai kering lokal.

C. Fakta yang mempengaruhi

1. Kebijakan yang relevan :

- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan.
- Peraturan Pemerintah (PP) Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu, dan Gizi Pangan
- Peraturan Menteri Pertanian Nomor 44/permentan/ot.140/10/2009 Tahun 2009 Tentang Pedoman Penanganan Pasca Panen Hasil Pertanian Asal Tanaman yang Baik (good Handling Practice)
- Peraturan Presiden (PERPRES) Nomor 117 Tahun 2022 tentang Kementerian Pertanian (Badan Standarisasi Instrumen Pertanian)
- SNI 3389:2023 tentang Cabai kering

2. Komoditas cabai merupakan komoditas hortikultura strategis yang sangat fluktuatif. Pada saat harga cabai segar tinggi, konsumen lebih memilih membeli cabai kering yang harganya lebih murah dari pada cabai segar. Cabai kering semakin diminati konsumen yang dibarengi dengan tingginya permintaan karena semakin beragamnya jajanan yang menggunakan cabai kering.

3. Cabai kering adalah bentuk penanganan pascapanenan cabai yang tepat pada saat stok melimpah sehingga akan tercipta *buffer* stok untuk mengatasi kelangkaan.

4. Cabai kering yang beredar di Indonesia baik di pasar-pasar besar, tradisional dan supermarket sebagian besar diperoleh melalui impor dari India, Cina dan lain lain dimana porsi terbesar adalah dari India mencapai 90%. Impor cabai kering hingga kurun waktu 2022 di Indonesia lebih besar dari pada eksportnya. Impor terbesar adalah cabai kering dari India sebesar ± 30 ton, kemudian disusul dari Cina sebesar ± 2 ton.

5. Belum ditetapkan regulasi untuk barrier impor cabai kering seperti pemberlakuan SNI di Indonesia yang dapat menekan impor cabai kering. Persyaratan impor cabai kering hanya penerapan *Good Handling Practices* (GHP) dan *Good Agricultural Practices* (GAP) dari negara asalnya.

6. Adanya keberagaman mutu cabai kering yang beredar di pasaran (Gambar 1) terutama untuk tingkat kekeringan cabai yang dapat dilihat dari kadar airnya 6,33% hingga 25,87%, warna merah hingga coklat kehitaman dengan tingkat kecerahan warna (nilai L) berkisar antara 23 hingga 58 dan juga aroma (khas cabai-menyimpang).

7. SNI 3389:2023 Cabai kering telah direvisi sesuai dengan perkembangan teknologi dan kebutuhan sehingga dapat diaplikasikan.

8. Pelaku usaha mampu memproduksi cabai kering dengan kualitas bagus dan sesuai dengan standard

sehingga dapat bersaing dengan cabai impor.

D. Analisis

Impor cabai kering hingga kurun waktu 2022 di Indonesia lebih besar dari pada eksportnya. Impor terbesar adalah cabai kering dari India sebesar ± 30 ton, kemudian disusul cabai kering dari Cina sebesar ± 2 ton. Cabai kering ini untuk keperluan kebutuhan industri dan konsumsi masyarakat luas.

Melihat kondisi tersebut seharusnya cabai kering lokal dapat mengambil porsi dari konsumsi masyarakat umum, artinya cabai kering lokal masih mempunyai peluang. Bahkan jika dikembangkan lagi tidak menutup kemungkinan dapat bersaing dalam perdagangan internasional. Dimana Indonesia juga termasuk penghasil cabai yang cukup besar dan terjadi surplus ketika panen raya. Surplus inilah yang menjadi kesempatan dan celah untuk pengembangan cabai kering disamping penguatan standarisasinya agar sesuai dengan permintaan pengguna. Impor cabai kering Indonesia kurun waktu 2018-2022 disajikan pada Tabel 1.

Produksi cabai kering lokal yang telah dilakukan beberapa pelaku usaha menunjukkan hasil yang bagus meskipun belum seluruh persyaratan mutu SNI cabai kering dapat terpenuhi. Hal ini berarti mutu cabai kering lokal tidak kalah dengan cabai kering impor. Berdasarkan hasil analisis laboratorium

Tabel 1. Impor cabai kering Indonesia kurun waktu 2018–2022

Negara	Tahun				
	2018	2019	2020	2021	2022
	Berat (kg)	Berat (kg)	Berat (kg)	Berat (kg)	Berat (kg)
Cina	3.577.745	2.459.265	2.795.297	3.180.606	2.326.601
India	30.198.330	36.606.102	22.320.189	44.176.054	30.878.660
Malaysia	3.709	-	381.627	142.965	158.521
Mesir	-	7.550	-	-	-
Singapura	-	-	13.000	-	-
Vietnam	7.500	-	-	-	-

Sumber: BPS, diolah Pusdatin Kemenperin

yang dilakukan oleh BRMP Pascapanen menunjukkan bahwa sampel cabai kering produksi lokal asal Jawa Barat, Jawa Tengah dan Nusa Tenggara Barat tidak mengandung cemaran logam (Pb dan Cd), etilen oksida, aflatoksin dan residu pestisida masih sesuai persyaratan, namun belum memenuhi persyaratan untuk cemaran mikroba pada beberapa sampel. Namun demikian melalui pendampingan penerapan GHP dan GMP pada produsen cabai kering dapat memperbaiki mutu cabai kering disesuaikan dengan persyaratan SNI sehingga cabai kering lokal bisa naik kelas dan menekan impor. Penerapan GHP dapat dimulai sejak panen, yang meliputi penentuan umur panen dan waktu pemanenan. Umur panen yang tepat perlu diperhatikan agar keseragaman cabai dapat terjaga, terutama warna. Sedangkan waktu panen akan berpengaruh kepada kualitas cabai yang menjadi bahan baku dalam pengolahan cabai kering. Cabai kering yang mengandung hama penyakit dan kotoran harus di sortir, kemudian sortasi warna merah juga

dilakukan untuk keseragaman warna dan perlu adanya perbaikan proses untuk meningkatkan higienitas cabai kering dengan ketentuan mengenai prinsip dasar higienitas makanan yang mengacu pada SNI CXC 1:1969. Penerapan GMP dalam proses pengolahan cabai kering terutama dengan memperhatikan proses pengeringan cabai. Proses pengeringan cabai akan lebih baik bila dilakukan dengan kondisi terkendali baik suhu, kelembaban dan waktu pengeringan. Dengan demikian kadar air cabai kering dan parameter mutu cabai kering lainnya terutama komposisi gizinya dapat lebih terjamin (stabil dalam setiap produksi). Disamping itu proses pengeringan juga harus memperhatikan aspek higienitas, seperti menjaga kebersihan alat dan lingkungan proses pengeringan.

Berdasarkan hal di atas, perlu dipertimbangkan rekomendasi penerapan SNI 3389:2023, Cabai kering sebagai persyaratan impor. Melalui kebijakan tersebut diharapkan mampu

Tabel 2. Syarat mutu khusus cabai kering SNI 3389:2023

Komponen mutu	Satuan	Kelas mutu		
		Super	I	II
Buah utuh	%	≥95	90 sampai <95	80 sampai <90
Kontaminasi fisik	%	<1	≥1 sampai 3	>3 sampai 5
Keseragaman warna*)	%	≥95	90 sampai <95	80 sampai <90
Catatan:				
*) : Hanya berlaku untuk cabai kering yang berasal dari <i>Capsicum annum</i>				

mendorong peningkatan produksi cabai kering lokal, juga terhadap peningkatan mutunya sehingga cabai kering lokal dapat bersaing di pasaran bahkan dengan cabai kering yang berlogo SNI tentu saja akan meningkatkan nilai jual dan berkelas sehingga dapat di ekspor juga.

BRMP Pascapanen melalui kegiatan PNPS bersama dengan Komtek 65-15 Hortikultura dan BSN telah melakukan revisi SNI cabai kering pada tahun 2023. Dalam melakukan revisi SNI cabai kering telah melibatkan produsen sehingga diharapkan persyaratan yang ditetapkan tidak memberatkan pihak produsen untuk mensertifikasi cabai keringnya dan berlogo SNI. SNI cabai kering ini meliputi persyaratan mutu umum dan khusus Untuk semua kelas cabai kering, persyaratan mutu umum yang harus dipenuhi adalah: kadar air maksimum 11 %, memiliki aroma khas dari cabai kering, bebas dari hama dan penyakit, bebas dari bahan kimia tambahan SO₂ (sulfit), cemaran kimia, timbal (Pb), dan kadmium (Cd) sesuai ketentuan perundang-undangan, sedangkan persyaratan mutu khusus

mengenai buah utuh, kontaminasi fisik dan keseragaman warna dengan persyaratan pada Tabel 2.

E. Simpulan dan Saran Kebijakan

- Penerapan SNI 3389:2023 Cabai kering dapat direkomendasikan sebagai upaya *barrier* impor sehingga dapat ditekan dan terkendali serta lebih pasti keamanan pangannya.
- Penerapan SNI 3389:2023 Cabai kering perlu didorong bagi produsen cabai kering lokal untuk meningkatkan kelas dan nilai jual.
- Pendampingan penerapan GHP dan GMP pada produksi cabai kering sehingga dapat dihasilkan mutu cabai kering sesuai standar yang dapat digunakan untuk kebutuhan dalam negeri dan berpotensi ekspor sehingga dapat menekan impor.
- Kementerian perdagangan perlu menetapkan kebijakan terkait mutu cabai kering impor sesuai dengan SNI 3389-2023 Cabai kering.